



Beurres et Sauces

Farce canneberge-noix de pécan aux herbes



1h05 **20 min** **40 min** **5 min** **244**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les cubes de pain

450 g **Pain(s) de
campagne**

Ingrédients pour la farce

750 ml **Bouillon de
volaille**
125 g **Canneberge(s)
(Cranberries) séchée(s)**
50 g **Noix de pécan**
30 g **Beurre doux**
15 ml **Huile d'olive**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
1 **Poireau**
2 branche(s) **Céleri-
Branche**
15 feuille(s) **Sauge**
2 branche(s) **Romarin**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du pain

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler du papier sulfurisé sur une plaque de four.
- 3 Découper le pain en cubes d'environ 2 cm à l'aide d'un couteau scie. Les disposer sur la plaque de four.
- 4 Enfourner pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les cubes de pain soient légèrement grillés.
- 5 Retirer du four. Réserver.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau de chef. Détailler en cubes d'environ 1 cm et se débarrasser des extrémités.
- 2 Retirer les feuilles les plus vertes du poireau.
- 3 Ces feuilles peuvent servir pour réaliser un bouillon de légumes maison.
- 4 Découper le poireau en deux dans le sens de la longueur. Bien laver sous l'eau froide en faisant

attention à retirer le sable et les saletés entre les feuilles.

- 5 Détailler en morceaux d'environ 1 cm.
- 6 Découper les extrémités du céleri. Les jeter. Découper en morceaux d'environ 5 mm.
- 7 Equetter les branches de sauge et de romarin. Les hacher grossièrement.
- 8 Concasser les noix de Pécan.

Étape 3

Cuisson des légumes

- 1 Dans une poêle anti-adhésive, faire fondre le beurre et l'huile d'olive sur feu moyen.
- 2 Ajouter l'oignon rouge, le poireau et le céleri.
- 3 Faire sauter les légumes pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits à coeur.
- 4 Ajouter la sauge et le romarin hachés. Faire sauter pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que leurs arômes se dégagent de la poêle.
- 5 Retirer la poêle du feu.

Étape 4

Préparation de la farce

- 1 Mettre les cubes de pain grillé dans un grand saladier.
- 2 Ajouter les légumes sautés, les canneberges et les noix de Pécan.
- 3 Verser 2/3 du bouillon de volaille.
- 4 Mélanger délicatement la préparation à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Ajouter davantage de bouillon si nécessaire.
- 5 Assaisonner si nécessaire.

Étape 5

Cuisson de la farce

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Graisser un plat à gratin avec une fine couche de beurre.
- 3 Verser la farce dans le plat.
- 4 Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Si la farce colore trop rapidement, recouvrir de papier aluminium.

Étape 6

Dressage

- 1 Retirer le plat du four et laisser refroidir pendant 5 minutes.
- 2 Servir chaud.